

Menü Cafeteria vom 10. März bis 16.03.2025

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 10.03.2025	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Reibkäse Pastetli Mit Soja-Gemüseragout Und Shiitakepilzen Pastetli mit Kalbfleischwürfeli, Brätkügeli und Champignons in Rahmsauce	Spaghetti Reis	 Buntes Gemüse	Bouillon mit Gemüsestroh Tagessalat Rüeblikuchenschnitte
Dienstag 11.03.2025	Pouletstreifen in Thai-Currysauce Rüebli-Getreideburger Ingwer-Koriandersauce Schweinsschnitzel Mit Brauner Rahmsauce	Basmatireis Nudeln	Kefen Kohlrabi	Süsskartoffelsuppe Tagessalat Orangenparfait
Mittwoch 12.03.2025	Geräucherte Rippli Mit Senf-Honigsauce Penne alla Puttanesca mit Tomaten, Oliven und Kapern Kalbsgeschnetzeltes Mit Pestosauce	Salzkartoffeln Rösti	Rahmwirz Romanesco	Gemüsecremesuppe Tagessalat Stracciatellacreme
Donnerstag 13.03.2025	Menziker Rostbratwurst Mit Zwiebelsauce Plant based Steak Mit Kräutersauce Sautiertes Pouletbrüstchen Mit Thymiansauce	Country Cuts Polenta	Karotten Mangold	Brotsuppe mit Kümmel Tagessalat Gebrannte Creme
Freitag 14.03.2025	Hackbraten (Schwein) Mit Pfeffersauce Chili con Quorn Tortilla Chips mit Sauerrahm Sautierte Pangasiusfilet mit Zitronenmelissesauce	Katoffelstock Wildreis	Röschengemüse Erbsen	Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse Tagessalat Donut
Samstag 15.03.2025	Kalbsrahmvoressen Gemüseravioli Mit Basilikumrahmsauce	 Risotto	Grüne Bohnen Ofen- Peperoni	Blumenkohlsuppe Tagessalat Rhabarberkuchen mit Amaretti
Sonntag 16.03.2025	Rindsgeschnetzeltes Mit Steinpilzrahmsauce Rotes Gemüse-Curry mit Quorn	Tomatennudeln Basmatireis	 Zucchetti	Brunnenkressesuppe Tagessalat Schokoladencreme mit Birne

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.